

ANEXO ÚNICO

CAPÍTULO I

REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO, Y REGISTRO DE LAS PEQUEÑAS UNIDADES PRODUCTIVAS de ALIMENTOS ARTESANALES (PUPAAs) INDIVIDUALES O COMUNITARIAS

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Objetivo de la Reglamentación:

- Establecer los requisitos generales de registro y funcionamiento de las cocinas domiciliarias para alimentos elaborados en forma artesanal para el consumo humano, denominadas Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos (PUPAAs).
- Brindar a los productores el marco regulatorio y técnico donde desempeñará su actividad.
- Permitir a los elaboradores de alimentos implementar buenas prácticas de manufactura que posibiliten asegurar la inocuidad de alimentos que producen y comercializan.
- Ejercer el derecho soberano de producir alimentos saludables e inocuos requiere integrar conceptos, experiencias, trayectos pedagógicos empíricos con el conocimiento científico.

1.2. **Ámbito de Aplicación:** La presente reglamentación se aplicará a todo el territorio de la provincia de Buenos Aires, a toda persona humana o jurídica que posea una Pequeña Unidad Productiva de Alimentos Artesanales en la cual se elaboren o almacenen alimentos destinados a la comercialización en comercios, ferias y mercados populares.

2. GLOSARIO

2.1. Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales:

Es el ámbito en el cual se llevan a cabo las operaciones y procesos de elaboración de alimentos artesanales en cocinas domiciliarias individuales o comunitarias que sean equivalentes en cuanto a riesgo sanitario y escala de producción a lo establecido por el artículo 152 del Código Alimentario Argentino, que cumple con los criterios establecidos en la presente reglamentación y se halla inscripto en el Registro Provincial de PUPAAs.

2.2. Elaboración o manufactura de Alimentos Artesanales:

Es el conjunto de todas las operaciones y procesos llevados a cabo para la obtención de un alimento artesanal, con caracteres singulares que lo definen: natural, con materias primas de producción preferentemente de la provincia de Buenos Aires ó propia (a partir de la agricultura, ganadería y pesca), técnicas de elaboración predominantemente manuales, tradicionales (heredadas de generaciones anteriores y, transmitidas a las siguientes), y con control de procesos de elaboración a cargo del productor.

2.3. Buenas prácticas de elaboración:

Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos.

2.4. Elaborador de Alimentos Artesanales:

Es la persona humana o jurídica responsable de la elaboración del alimento.

Será la persona autorizada para la instalación, funcionamiento y mantenimiento en buenas condiciones de higiene de la cocina individual o comunitaria.

Será el responsable de que los productos elaborados se ajusten a la normativa vigente.

Deberá aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en su cocina de elaboración.

Deberá disponer de manuales de BPM y procedimientos tendientes a procurar alimentos inocuos, con toda la documentación y registros correspondientes, disponibles en todo momento ante auditorías eventuales, debiendo resguardar los mismos por un tiempo mínimo de un (1) año tras la elaboración del producto.

2.5. Manipulación de Alimentos:

Son todas las operaciones efectuadas por una persona sobre un alimento (o superficie en contacto con el mismo), desde la materia prima hasta el producto terminado, en cualquier etapa de su elaboración, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, transporte y comercialización.

2.6. Manipulador de Alimentos:

Toda persona que entre en contacto con un alimento o con cualquier elemento o superficie en contacto con el mismo.

2.7. Almacenamiento de Alimentos:

Es el conjunto operaciones para la correcta conservación de los alimentos, como así también de sus materias primas.

2.8. Higiene:

Conjunto de medidas aconsejables para preservar la inocuidad de los alimentos.

2.9. Higiene alimentaria:

Conjunto de condiciones y medidas que deben estar presentes en todas las etapas de producción, almacenamiento, transformación, transporte, conservación y cocción domiciliaria del alimento, para garantizar un producto inocuo, saludable y apto para el consumo humano.

2.10 Limpieza:

Es la remoción de cualquier sustancia visible ajena a la composición del alimento (tierra, restos de alimentos, polvo, u otras materias objetables)

2.11. Desinfección:

Es la eliminación de microorganismos, o reducción del número a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados. Aplicable a superficies en contacto con alimentos (utensilios, instalaciones, maquinarias, etc.)

2.12. Contaminación:

Es la presencia de sustancias o agentes extraños al alimento (contaminante) de origen biológico, químico o físico que se presume nocivo o no para la salud humana.

2.13. Contaminación Cruzada:

Es la transferencia de un contaminante de una materia prima, producto intermedio o producto terminado a otra materia prima, producto intermedio o producto terminado.

2.14. Microorganismo:

Toda forma de vida microscópica, incluye bacterias, virus, hongos y seres unicelulares.

2.15. Autoridad Sanitaria Jurisdiccional:

Es el Ministerio de Desarrollo Agrario, Organismo de aplicación de la presente.

2.16. Plagas:

Insectos, roedores, pájaros y cualesquiera otros animales capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

2.17. Intoxicación por Alimentos:

Se entiende como procesos patológicos, originados no sólo por alimentos alterados, sino también por la ingestión de productos que, a pesar de presentar apariencia normal, contienen elementos o sustancias nocivas para el organismo, cualquiera sea su origen.

2.18. Alimento Alterado:

El Alimento que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo.

2.19. Alimento Adulterado:

El Alimento que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños, que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

2.20. Inocuidad de los Alimentos:

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el consumo a que se destinan.

2.21 Peligro:

Es el agente biológico, químico o físico presente en el alimento o una propiedad de éste que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

2.22 Riesgo:

Es la probabilidad de que exista un peligro.

2.23. Alimento perecedero:

Son los alimentos que en razón de su composición y/o características fisicoquímicas y biológicas, pueden experimentar alteraciones de diversa naturaleza que disminuyan su inocuidad.

2.24. Consumidor:

Toda persona que procure alimentos para consumo propio o de terceros

2.25. Ingrediente:

Es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de alimentos y que esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

2.26. Materia Prima:

Es toda sustancia que para ser utilizada como alimento necesita sufrir tratamiento y/o transformación de naturaleza física, química o biológica.

2.27. Aditivo:

Cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación o estabilización.

2.28 Utensilios:

Son los elementos de uso manual y corriente así como los enseres de cocina y las vajillas de uso domiciliario.

2.29. Envases Alimentarios:

Son los recipientes, empaques o embalajes destinados a contener alimentos acondicionados en ellos desde el momento de la fabricación, con la finalidad de protegerlos hasta el momento de su uso por el

consumidor de agentes externos de alteración y contaminación así como de la adulteración y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

2.30. Rótulo:

Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, marcado o adherido al envase del alimento y que cumple con la normativa existente.

2.31. Lote:

Es el conjunto de artículos de un insumo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un espacio de tiempo determinado bajo condiciones esencialmente iguales.

2.32. Nombre comercial o fantasía del alimento:

Es el nombre que le asigna el productor al producto elaborado identificándose así para su comercialización.

3. DE LOS REGISTROS DE SALAS DE ELABORACIÓN:

3.1. El Registro de PUPAAs será otorgado por el plazo de un (1) año a su Titular por la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios, de acuerdo a los procedimientos establecidos en la presente.

3.2. El titular de la PUPAA deberá presentar la documentación establecida en la presente resolución, y la que sea solicitada según lo establecido en la guía de trámite, dictada por la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios al efecto.

4. DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LAS SALAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ARTESANALES - Requisitos generales de sala de elaboración de alimentos artesanales.

4.1. De las instalaciones.

4.1.1. Emplazamiento de las PUPAAs.

Las PUPAAs deberán estar situadas preferiblemente en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.

4.1.2. Debe disponerse de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.

4.1.3. Presentación de croquis o planos de la edificación e instalaciones: deberá indicar el circuito de circulación de las materias primas, el personal, residuos resultantes de la elaboración y producto final.

4.1.3.1. La edificación e instalaciones deberán ser de construcción sólida y adecuada sanitariamente. Todos los materiales usados en la construcción y el mantenimiento deberán ser de tal naturaleza que no transmitan ninguna sustancia no deseada al alimento.

4.1.3.2. Para la presentación de los croquis o planos deberá tenerse en cuenta, que se disponga de espacios suficientes para cumplir de manera satisfactoria todas las operaciones.

4.1.3.3. El diseño deberá ser tal que permita una limpieza fácil y adecuada y facilite la prevención de la contaminación cruzada y el correcto proceso/ flujo en la preparación.

4.1.3.4. La edificación e instalaciones deberán ser de tal manera que impidan que entren o aniden insectos, roedores y/o plagas y que entren contaminantes del medio, como humo, polvo, vapor u otros.

4.1.3.5. La edificación e instalaciones deberán ser de tal manera que permitan separar, por partición, ubicación y otros medios eficaces, las operaciones susceptibles de causar contaminación cruzada.

4.1.3.6. La edificación e instalaciones de la cocina deberán ser de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas desde la llegada de materia prima, hasta la obtención del producto terminado, garantizando además condiciones apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto terminado.

4.1.3.7. En las zonas de manipulación de alimentos.

Los pisos, deberán de ser resistentes al tránsito, impermeables, no absorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. Los líquidos deberán escurrir hacia las bocas de los sumideros (tipo sifoide o similar) impidiendo la acumulación en los pisos.

Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Los ángulos entre las paredes, entre las paredes y los pisos, y entre las paredes y los techos o cielos rasos deberán preferentemente ser de fácil limpieza. En los croquis o planos en las áreas de procesamiento deberá indicarse la altura del friso que será impermeable.

Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

Las ventanas y otras aberturas, deberán estar contruidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas. Las protecciones deberán ser de fácil limpieza y buena conservación.

Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza.

4.1.3.8. En las zonas de manipulación de los alimentos, todas las estructuras y accesorios elevados deberán estar instalados de manera que se evite la contaminación directa o indirecta de los alimentos, de la materia prima y material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza..

4.1.3.9. Los insumos, materias primas y productos terminados deberán contar con un almacenamiento adecuado para evitar la contaminación de los mismos. ubicarse sobre tarimas, estantes o encatrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

4.1.3.10. Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que la tecnología utilizada haga imprescindible su empleo y no constituya una fuente de contaminación.

4.1.3.11. Abastecimiento de agua.

4.1.3.11.1. Deberá disponerse de un abastecimiento de agua potable, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación.

En caso necesario de almacenamiento, se deberá disponer de instalaciones apropiadas y en las condiciones indicadas anteriormente. En este caso es imprescindible un control frecuente de la potabilidad de dicha agua.

4.1.3.11.2. El vapor y el hielo utilizados en contacto directo con alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos no deberán contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar el alimento.

4.1.3.11.3. El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, lucha contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con alimentos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, de preferencia identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

4.1.3.12. Evacuación de efluentes y aguas residuales.

Las PUPAAs deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual deberá mantenerse en todo momento, en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillados) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.

4.1.3.13. Vestuarios y baños.

Las PUPAAs deberán disponer de vestuarios, sanitarios y cuartos de aseo adecuados convenientemente situados garantizando la eliminación higiénica de las aguas residuales. Estos lugares deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos.

Deben contar con sanitarios y lavados con agua fría o fría y caliente, provistos de elementos adecuados para lavarse las manos y medios higiénicos convenientes para secarse las manos.

4.1.3.14. Instalaciones para lavarse las manos en las zonas de elaboración.

Deberán proveerse instalaciones adecuadas y convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones.

En los casos en que se manipulen sustancias contaminantes o cuando la índole de las tareas requiera una desinfección adicional al lavado deberán disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos. Se deberá disponer de agua fría o fría y caliente y de elementos adecuados para la limpieza de las manos. Deberá haber un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. En caso de usar toallas de papel deberá haber un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculos para

dichas toallas. Las instalaciones deberán estar provistas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

4.1.3.15. Iluminación e instalaciones eléctricas.

Las salas de elaboración de alimentos artesanales deberán tener iluminación natural y/o artificial que posibiliten la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. Las fuentes de luz artificial que estén suspendidas o aplicadas y que se encuentren sobre la zona de manipulación de alimentos en cualquiera de las fases de producción deben ser de tipo inocuo y estar protegidas contra roturas.

La iluminación no deberá alterar los colores. Las instalaciones eléctricas deberán ser empotradas o exteriores y en este caso estar perfectamente recubiertas por caños aislantes y adosados a paredes y techos, no permitiéndose cables colgantes sobre las zonas de manipulación de alimentos. El Organismo Competente podrá autorizar otra forma de instalación o modificación de las instalaciones aquí descritas cuando así se justifique.

4.1.3.16. Ventilación.

Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor, la acumulación de polvo para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia. Deberá haber aberturas de ventilación provistas de las protecciones y sistemas que correspondan para evitar el ingreso de agentes contaminantes.

4.1.3.17. Almacenamiento de desechos y materias no comestibles.

Deberá disponerse de medios para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento, de manera que se impida el ingreso de plagas a los desechos de materias no comestibles y se evite la contaminación de las materias primas, del alimento, del agua potable, del equipo y de los la edificación o vías de acceso en los locales.

4.1.3.18. Devolución de productos.

En caso de devolución de productos, los mismos podrán ubicarse en sectores separados y destinados a tal fin por un período en el que se determinará su destino.

4.1.4. Equipos y utensilios.

4.1.4.1. Materiales: Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los alimentos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas y otras imperfecciones que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

4.1.4.2. Diseño y construcción.

4.1.4.2.1. Todos los equipos y los utensilios deberán estar diseñados y contruidos de modo de asegurar la higiene y permitir una fácil y completa limpieza y desinfección y, cuando sea factible deberán ser visibles para facilitar la inspección. Los equipos fijos deberán instalarse de tal modo que permitan un acceso fácil y una limpieza a fondo, además deberán ser usados exclusivamente para los fines que fueron diseñados.

4.1.4.2.2. Los recipientes para materias no comestibles y desechos deberán estar contruidos de metal o cualquier otro material no absorbente e inatacable, que sean de fácil limpieza y eliminación del contenido y que sus estructuras y tapas garanticen que no se produzcan pérdidas ni emanaciones. Los equipos y los utensilios empleados para materias no comestibles o desechos deberán marcarse indicándose su uso y no deberán emplearse para productos comestibles.

4.1.4.2.3. Todos los equipos refrigerados deberán estar provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos.

Sobre las buenas prácticas de manufactura en las salas de elaboración de alimentos.

5. REQUISITOS DE HIGIENE (Limpieza y desinfección de las PUPAAs).

5.1. Conservación: Los edificios, equipos, utensilios y todas las demás instalaciones de las salas de elaboración de alimentos artesanales, incluidos los desagües deberán mantenerse en buen estado de conservación y funcionamiento. En la medida de lo posible, las salas deberán estar exentas de vapor, polvo, humo y agua sobrante.

5.2. Limpieza y Desinfección:

5.2.1. Todos los productos de limpieza y desinfección, deben estar aprobados por la Autoridad Sanitaria Competente, identificados y guardados en lugar adecuado fuera de las áreas de manipulación de alimentos.

5.2.2. Para impedir la contaminación de los alimentos, toda zona de manipulación de alimentos, los equipos y utensilios deberán limpiarse con la frecuencia necesaria y desinfectarse siempre que las circunstancias así lo exijan. Se deberá disponer de recipientes adecuados en número y capacidad para verter los desechos o materias no comestibles.

5.2.3. Deberán tomarse precauciones adecuadas para impedir la contaminación de los alimentos cuando las salas, los equipos y los utensilios se limpien o desinfecten con agua y detergentes o con desinfectantes o soluciones de éstos. Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido y deben ser aprobados por el organismo oficial competente. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos. Deberán tomarse precauciones adecuadas en limpieza y desinfección cuando se realicen operaciones de mantenimiento general y/o particular en cualquier local del establecimiento, equipos, utensilios o cualquier elemento que pueda contaminar el alimento.

5.2.4. Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos.

5.2.5. Los vestuarios y cuartos de aseo deberán mantenerse limpios en todo momento.

5.2.6. Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios.

5.3. Programa de Higiene y Desinfección: Cada sala de elaboración de alimentos artesanales deberá asegurar su limpieza y desinfección. No se deberán utilizar, en los procedimientos de higiene, sustancias odorizantes y/o desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de los alimentos a los efectos de evitar la contaminación por los mismos y que no se enmascaren los olores. El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña, debiendo estar bien capacitado en técnicas de limpieza.

5.4. Subproductos: Los subproductos deberán almacenarse de manera adecuada y aquellos subproductos resultantes de la elaboración que fuesen vehículo de contaminación deberán retirarse de las zonas de trabajo cuantas veces sea necesario.

5.5. Manipulación, Almacenamiento y Eliminación de Desechos: El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los desechos. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo toda las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.

Inmediatamente después de la evacuación de los desechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todo los equipos que haya entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse.

5.6. Prohibición de Animales Domésticos: Deberá impedirse la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de producción.

5.7. Manejo integrado de plagas:

5.7.1. Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de manejo integrado de plagas. Las PUPAAs y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente a modo de disminuir al mínimo los riesgos de invasión.

5.7.2. En caso de que alguna plaga invada los establecimientos deberán adaptarse medidas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puede entrañar para la salud, especialmente los riesgos que pueden originar los residuos retenidos en el producto.

5.7.3. Sólo deberán emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de precaución. Antes de aplicar los plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas autorizados deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos.

5.8. Almacenamiento de Sustancias Peligrosas:

5.8.1. Los plaguicidas, solventes u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud deberán etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deberán almacenarse en salas separadas o armarios cerrados con llave, especialmente destinados al efecto y habrán de ser distribuidos o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado o por otras personas bajo la estricta supervisión de personal competente. Se deberá evitar la contaminación de los alimentos.

5.8.2. Salvo que sea necesario con fines de higiene o elaboración, no deberá utilizarse ni almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos.

5.9. Ropa y Efectos Personales: No deberán depositarse ropas ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

6. HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS:

6.1. Enseñanza de Higiene: El Responsable de las salas de elaboración de alimentos artesanales deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Tal instrucción deberá comprender las partes pertinentes del presente.

6.2 Estado de Salud: Las personas que se sepa o se sospeche que padecen alguna enfermedad o mal que probablemente pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean sus portadores, no podrán entrar en ninguna zona de manipulación u operación de alimentos si existiera la probabilidad de contaminación de éstos..

6.3. Enfermedades Contagiosas: El responsable de la sala de elaboración de alimentos artesanales tomará las medidas necesarias para que no se permita a ninguna persona que se sepa o sospeche que padece o es vector de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o esté aquejada de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarreas, trabajar bajo ningún concepto en ninguna zona de manipulación de alimentos en la que haya probabilidad de que dicha persona pueda contaminar directa o indirectamente los alimentos con microorganismos patógenos hasta tanto se le dé el alta médico. Toda persona que se encuentre en esas condiciones debe comunicar inmediatamente su estado físico.

6.4. Heridas: Ninguna persona que sufra de heridas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional

6.5. Lavado de las Manos: Toda persona que trabaje en una zona de manipulación de alimentos deberá, mientras esté de servicio, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un agente de limpieza autorizado y con agua fría o fría y caliente potable. Dicha persona deberá lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los retretes, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario. Deberá lavarse y desinfectarse las manos inmediatamente después de haber manipulado cualquier material contaminante que pueda transmitir enfermedades. Se colocarán avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos. Deberá realizarse un control adecuado para garantizar el cumplimiento de este requisito.

6.6. Higiene Personal: Toda persona que esté de servicio en una zona de manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene personal y en todo momento durante el trabajo deberá llevar ropa protectora, calzado adecuado y cubrecabeza. Todos estos elementos deberán ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios de acuerdo a la naturaleza del trabajo que se

desempeño. Durante la manipulación de materias primas y alimentos, deberán retirarse todos y cualquier objeto de adorno.

6.7. Conducta Personal: En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de alimentos, como comer, fumar, salivar u otras prácticas antihigiénicas.

6.8. Indumentaria: Las personas que intervengan en la manipulación y conducción de productos alimenticios en almacenes, panaderías, pastelerías, despensas, fiambrerías, mantequerías, despacho de bebidas, bares, confiterías, restaurantes y afines, pizzerías, cocinas, fábricas de churros, empanadas y sándwiches, lecherías y heladerías, etc, deberán vestir uniforme (blusa, saco o guardapolvo) y gorras color blanco o crema, lavables o renovables.

6.9. Guantes: Si para manipular los alimentos se emplean guantes éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.

6.10 Visitantes: Incluye a toda persona no perteneciente a las áreas o sectores que manipulan alimentos. Se tomarán precauciones para impedir que los visitantes contaminen los alimentos en las zonas donde se procede a la manipulación de éstos. Las precauciones pueden incluir el uso de ropas protectoras. Los visitantes deben cumplir las disposiciones recomendadas en las secciones 5.9., 6.3., 6.4. y 6.7. del presente numeral.

6.11 Supervisión: La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en las secciones 6.1. a 6.9. deberán asignarse específicamente al responsable de la PUPAA.

6.12. El responsable de la PUPAA y todas las personas que trabajen allí, de acuerdo a lo establecido en el artículo 21 del CAA, deberán realizar y aprobar el curso de manipulación de alimentos.

6.12.1 La responsabilidad de que el manipulador cumplimente en forma adecuada la capacitación en manipulación de alimentos es del responsable de la PUPAA.

CAPÍTULO II

REGLAMENTO DE MANUFACTURA Y REGISTRO DE PUPAAs EN LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 Objetivo de la Resolución: Establecer los principios generales para la recepción de materias primas y elaboración de alimentos, a través de un programa de promoción y asistencia a la manufactura de alimentos que aseguren inocuidad y calidad suficiente a los alimentos a los efectos de no ofrecer riesgos a la salud humana.

1.2 Los alimentos producidos en las PUPAAs debidamente inscriptas y habilitadas por el Ministerio de Desarrollo Agrario, pueden ser comercializados en todo el territorio de la Provincia de Buenos Aires, cumplimentando las normativas:

1.2.1 Del comercio general para comercios habilitados.

1.2.2 De los lugares autorizados por leyes provinciales u ordenanzas municipales como por ejemplo, ferias o mercados populares, o espacios específicos perfectamente señalizados como alimentos autorizados, que podrán contener consideraciones especiales contempladas por la autoridad de aplicación.

2. PROCEDENCIA DE LAS MATERIAS PRIMAS

2.1 No deben ser producidos, cultivados, ni cosechados en áreas donde la presencia de sustancias potencialmente nocivas puedan provocar la contaminación de esos alimentos o sus derivados en niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

2.1.1 Protección contra la contaminación con desechos/basura. Las materias primas alimenticias deben ser protegidas contra la contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial y agrícola, cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir un riesgo para la salud.

2.1.2. Protección contra la contaminación por el agua. No se deben producir materias primas en las áreas donde el agua utilizada en los diversos procesos productivos pueda constituir, a través de los alimentos, un riesgo para la salud del consumidor.

2.1.3. Control de plagas y enfermedades. Las medidas de control que comprenden el tratamiento con agentes químicos, biológicos o físicos deben ser aplicadas solamente bajo la supervisión directa del personal que conozca los peligros potenciales que representan para la salud. Tales medidas sólo deben ser aplicadas de conformidad con las recomendaciones del organismo oficial competente.

3. COSECHA, PRODUCCION y EXTRACCION:

3.1. Los métodos y procedimientos para la cosecha, producción y extracción deben ser higiénicos, sin constituir un peligro potencial para la salud ni provocar la contaminación de los productos.

3.2. Equipamientos y recipientes. Los equipamientos y los recipientes que se utilizan en los diversos procesos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud. Los recipientes que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la limpieza y desinfección completas. Aquellos que fueron usados como materias tóxicas no deben ser utilizados posteriormente para alimentos o ingredientes alimentarios.

3.3. Remoción de materias primas inadecuadas. Las materias primas que son inadecuadas para el consumo humano deben ser separadas durante los procesos productivos, de manera de evitar la contaminación de los alimentos. Deberán ser eliminados de modo de no contaminar los alimentos, materias primas, agua y medio ambiente.

3.4. Protección contra la contaminación de las materias primas y daños a la salud pública. Se deben tomar precauciones adecuadas para evitar la contaminación química, física, o microbiológica, o por otras sustancias indeseables. Además, se deben tomar medidas en relación con la prevención de posibles daños.

4. ALMACENAMIENTO

Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros.

5. TRANSPORTE

5.1. Medios de Transporte. Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semiprocesados de los locales de producción o almacenamiento deben ser adecuados para el fin a que se destinan y contruidos de materiales que permitan la limpieza y desinfección fáciles y completas.

5.2. Procedimientos de manipulación. Los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales.

6. REQUISITOS DE HIGIENE EN ELABORACIÓN

6.1. Requisitos aplicables a la Materia Prima

6.1.1. El establecimiento no deberá aceptar ninguna materia prima o ingrediente que contenga parásitos, microorganismos o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de clasificación y/o reparación o elaboración.

6.1.2. Las materias primas o ingredientes deberán inspeccionarse y clasificarse antes de trasladarse a la zona de elaboración y, en caso necesario, efectuar ensayos de laboratorios. En la elaboración ulterior sólo deberán utilizarse materias primas o ingredientes limpios y en buenas condiciones.

6.1.3. Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños. Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas e ingredientes.

6.2. Prevención de la Contaminación Cruzada

6.2.1. Se tomarán medidas eficaces para evitar la contaminación del material alimentario por contacto directo o indirecto con material contaminado que se encuentre en las fases iniciales del proceso.

6.2.2. Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados con riesgo de contaminar el producto final no deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora que hayan llevado durante la manipulación de materias primas o productos semielaborados con los que haya entrado en contacto o que haya sido manchada por materia prima o productos semielaborados y hayan procedido a ponerse ropa protectora limpia y haber dado cumplimiento a los numerales 6.5 y 6.6.

6.2.3. Si hay probabilidad de contaminación, deberán lavarse las manos minuciosamente entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.

6.2.4. Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado deberá limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizado con productos no contaminados.

6.3. Empleo del agua

6.3.1. Como principio general, en la manipulación de los alimentos sólo deberá utilizarse agua potable.

6.3.2. Con la aprobación del Organismo competente, se podrá utilizar agua no potable para la producción de vapor y otros fines análogos no relacionados con los alimentos.

6.3.3. El agua recirculada para ser utilizada nuevamente dentro de un establecimiento deberá tratarse y mantenerse en condiciones tales que su uso no pueda presentar un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud. El proceso de tratamiento deberá mantenerse bajo constante vigilancia. Por otra parte, el agua recirculada que no haya recibido tratamiento ulterior podrá utilizarse en condiciones en las que su empleo no constituya un riesgo para la salud ni contamine la materia prima ni el producto final.

Para el agua recirculada deberá haber un sistema separado de distribución que pueda identificarse fácilmente.

6.4. Elaboración

6.4.1. La elaboración deberá ser realizada por personal capacitado y supervisada por personal con curso de manipulación aprobado y con idoneidad y conocimientos certificados técnicamente por la Autoridad de Aplicación.

6.4.2. Todas las operaciones del proceso de producción incluido el envasado deberán realizarse sin demoras inútiles y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos patógenos y causantes de putrefacción.

6.4.3. Los recipientes se tratarán con el debido cuidado para evitar contaminaciones en el producto elaborado.

6.4.4. Los métodos de conservación y los controles necesarios habrán de ser tales que protejan contra la contaminación o la aparición de un riesgo para la salud pública y contra el deterioro dentro de los límites de una práctica comercial correcta.

6.5. Envasado

6.5.1. Todo el material que se emplee para el envasado deberá almacenarse en condiciones de sanidad y limpieza en lugares destinados a tal fin. El material deberá ser apropiado para el producto que ha de envasarse y para las condiciones previstas de almacenamiento y no deberá transmitir al producto sustancias objetables en medida que exceda de los límites aceptables para el Organismo Competente. El material de envasado deberá ser satisfactorio y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

6.5.2. Los envases y recipientes no deberán haber sido utilizados para ningún fin que pueda dar lugar a la contaminación del producto. Siempre que sea posible, los envases o recipientes deberán inspeccionarse inmediatamente antes del uso a fin de tener la seguridad de que se encuentran en buen estado y, en casos necesarios, limpios y/o desinfectados; cuando se laven, deberán escurrirse bien antes del llenado.

6.5.3. El envasado deberá hacerse en condiciones que evite la contaminación del producto.

6.6. Dirección y Supervisión El tipo de control y de supervisión necesarios dependerá del volumen y carácter de la actividad y de los tipos de alimentos de que se trate. Los responsables deberán tener conocimientos suficientes sobre los principios y prácticas de higiene de los alimentos para poder juzgar los posibles riesgos y asegurar una vigilancia y supervisión eficaz.

6.7. Documentación y Registro En función al riesgo del alimento deberán mantenerse registros apropiados que incluirán con carácter obligatorio: fecha de elaboración de lote, unidades elaboradas, responsables de la producción del lote, detalle de materias primas y cantidades utilizadas en la elaboración, conservándolos durante un período superior a la duración mínima del alimento.

7. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS

7.1. Las materias primas y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.

Durante el almacenamiento deberá ejercerse una inspección periódica de los productos terminados, a fin de que sólo se expidan alimentos aptos para el consumo humano y se cumplan las especificaciones aplicables a los productos terminados cuando éstas existan.

7.2. Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por el Organismo Competente.

Los vehículos de transporte deberán realizar las operaciones de carga y descarga fuera de los lugares de elaboración de los alimentos, debiéndose evitar la contaminación de los mismos y del aire por los gases de combustión.

Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, es conveniente que cuenten con medios que permitan verificar la humedad, si fuera necesario y el mantenimiento de la temperatura adecuada.

8. CONTROL DE LOS ALIMENTOS:

La Autoridad de Aplicación implementará programas de control de calidad e inocuidad de los alimentos elaborados por las PUPAAs. El control podrá incluir controles de laboratorio, con metodología analítica reconocida, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo.

9. CAPACITACIONES

PARA MANTENER LA CONDICIÓN DE HABILITACIÓN ANUAL DE LA PUPAA

9.1 Cursos-Talleres para la certificación oficial:

9.1.1 Curso oficial de manipulación oficial: dictado por entidades capacitadoras oficiales registradas ante el Ministerio de Desarrollo Agrario.

Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 7 horas reloj como mínimo.

Contenidos: Los contenidos serán los determinados por el artículo 21 del Código Alimentario Argentino.

9.1.2 Curso-Taller de Manejo Integrado de Plagas.

Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de plaga. Identificación de plagas más frecuentes. Métodos de control: físicos, químicos y biológicos. Registros

9.1.3 Curso-Taller de Procedimientos de Higiene.

Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de limpieza y desinfección. Agentes físicos y químicos utilizados. Procedimientos. Registros.

9.1.4 Curso-Taller de Rotulado de alimentos envasados.

Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de rótulo. Información obligatoria. Rótulo nutricional.

9.1.5 Curso-Taller de Conservas Vegetales.

Modalidad: presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de conservas vegetales. Variables físicas y químicas. Métodos de elaboración. Medidas de control. Requisitos para la conservación. Vida útil.

9.1.6 Curso-Taller de Panificados.

Modalidad: presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de panificados. Variables físicas y químicas que influyen en su elaboración. Medidas de control. Requisitos para la conservación. Vida útil.

9.1.7 Curso-Taller de Registros y Autocontrol.

Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de registro. Definición de autocontrol. Metodología. Procedimientos.

9.1.8 Curso-Taller de Métodos de Conservación

Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de conservación. Distintas formas de conservación de los alimentos. Variables bajo control. Determinación de vida útil.

9.1.9 Curso-Taller de Comercialización. Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de comercialización. Obligaciones, derechos y responsabilidades. Formas de comercialización. Herramientas tributarias diferenciadas para los elaboradores de PUPAAs.

9.1.10 Curso –Taller de Soberanía Alimentaria.

Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de Soberanía Alimentaria. Definición de Seguridad Alimentaria. Contexto legal sobre el ejercicio de soberanía alimentaria. Dónde estamos y hacia dónde vamos en nuestro país en torno a la soberanía alimentaria.

9.1.11 Curso-Taller de Análisis de Riesgo. Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de riesgo. Categorías de riesgo. Definición de peligro. Clasificación de peligros. Implementación del sistema en las PUPAAs.

9.1.12 Curso-Taller de Microbiología aplicada a PUPAAs. Modalidad: virtual o presencial.

Carga horaria: 3 horas reloj.

Contenidos: Definición de microbiología. Definición de contaminación y contaminación cruzada. Definición de intoxicación alimentaria. Definición de vigilancia alimentaria.

9.2. CARGA HORARIA

Carga horaria total: 40 horas

9.3 SISTEMAS DE REGULARIDAD, EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN:

9.3.1 Sistema de Regularidad

Las/los productores acreditarán su condición como tales, con las capacitaciones para renovar la habilitación de PUPAAs, cumplimentando los siguientes requisitos:

- 80% de asistencia, como mínimo de los cursos establecidos en el presente, exceptuando el curso de manipulador de alimentos, cuya obligatoriedad rige por el artículo 21 del CAA;
- Aprobación de los exámenes parciales con una nota no inferior a 7 (siete) puntos para acceder al certificado de aprobación de cada curso.

b) Formato de evaluación: La instancia evaluativa será mediante preguntas con múltiple choice.

9.3.2 Certificación: el Ministerio de Desarrollo Agrario a través del Registro de Capacitadores y Capacitados, dependiente de la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios será la autoridad que certificará los cursos establecidos en la presente. La certificación podrá ser con dictado de cursos propios

o validando certificados emitidos por instituciones educativas públicas de gestión estatal del nivel terciario y/o universitario, con acuerdos previos.

10. NORMATIVA APLICABLE

10.1. Para la fiscalización, control y demás acciones relativas al ejercicio del poder policía, la Autoridad de Aplicación observará la Ley Provincial de Faltas Agrarias -Decreto - ley N° 8.785/77 y su modificaciones-, sin perjuicio de las atribuciones, procedimientos específicos y sanciones previstas en la Ley N° 18.284 y su reglamentación.



G O B I E R N O D E L A P R O V I N C I A D E B U E N O S A I R E S
2020 - Año del Bicentenario de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Anexo

Número:

Referencia: EX-2020-16801772- -GDEBA-DSTAMDAGP - Anexo único

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 19 pagina/s.